

SPÉCIFICATION

Date de version: 17-05-2022

Version: 2

Page: 1/4

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	4250982
Nom du produit	DONUT QUEEN V. Donut fourré crème aux rayures chocolat
Etat physique	Surgelé, Thaw & Serve
Nom de marque	Donut worry be happy
Code EAN	8590325509828
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 48 Pièce

INGRÉDIENTS

farine de BLÉ, fourrage crème anglaise (19,7%) (eau, sucre, graisse de palme, amidon modifié, épaississant (carraghénanes), émulsifiant (sucroesters d'acides gras), sel, arômes naturels, concentré de potiron, concentré de carotte, acidifiant (acide tartrique), antioxydant (extrait riche en tocophérols), conservateur (sorbate de potassium)), eau, huile de palme, sucre, huile de colza, graisse de palmiste, levure, cacao maigre en poudre (1,2%), graisse de palme, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, esters monoacétyltartrique et diacétyl tartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium, lécithines), graisse de coco, farine de SOJA, poudres à lever (carbonates de sodium, diphosphates), sel iodé (sel, iodate de potassium), LACTOSE, huile de coco, LAIT entier en poudre, amidon de BLÉ, arôme naturel de vanille, levure en poudre, colorant (lutéine), antioxydant (acide ascorbique).

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

Poids	71 g +/- 4 g
Hauteur	3,5 cm +/- 0,5 cm
Diamètre	9,5 cm +/- 0,5 cm

MODE D'EMPLOI

Conditions spécifiques de stockage	Conserver à -18 °C Ne pas recongeler après décongélation		
Expiration après la production	18 mois		
	Temps	Température	Remarques

Décongeler	60 min	18 - 26 °C	Display the donuts at room temperature (18 - 26°C), protect from the sun and sell within 24h after defrosting for the perfect serve.
Conseil de cuisson / astuces et suggestions de service	-		

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100G

Énergie	1.616 kJ - 387 kcal
Matières grasses	22 g
dont acides gras saturés	12 g
Glucides	41 g
dont sucres	18 g
Fibres alimentaires	1,7 g
Protéines	4,7 g
Sel	0,97 g

ALLERGÈNES

	Présent dans le produit	Contamination croisée possible
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales		
blé	+	
seigle	-	+
orge	-	+
avoine	-	+
épeautre	-	+
kamut	-	-
Crustacés et produits à base de crustacés	-	-
Oeufs et produits à base d'oeufs	-	+
Poissons et produits à base de poissons	-	-
Arachides et produits à base d'arachides	-	-
Soja et produits à base de soja	+	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	+	
Fruits à coque, à savoir: amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits		
amandes	-	+
noisettes	-	+
noix	-	+

noix de cajou	-	+
noix de pécan	-	+
noix du brésil	-	-
pistaches	-	+
noix de Macadamia	-	-
Céleri et produits à base de céleri	-	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-	-
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	+
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO 2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant	-	-
Lupin et produits à base de lupin	-	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-	-

EMBALLAGE (Dimensions Extérieures)

Emballage primaire							
Description	Matériau	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre	Quantité
emballage en film plastique	HDPE 02	12 g	435 mm	530 mm	-	-	1 x 48
papier cuisson	papier PAP22	21 g	353 mm	273 mm	-	-	-
Emballage secondaire							
Description	Matériau	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Diamètre	Quantité
boîte	carton	356 g	400 mm	303 mm	163 mm	-	1 x 48
étiquette	papier PAP22	3 g	300 mm	105 mm	-	-	-

PALETTISATION

Type de Palette	Europalette (120x80)		
Poids net Unité de vente	3,4 kg	Unité de vente/couche	8
Poids brut Unité de vente	3,8 kg	Couches/palette	11
Hauteur totale de palette (palette incl.)	194 cm	Unité de vente/palette	88

MICROBIOLOGIE

	m	M	DLV (M)
Nombre total de germes mésophyles	-	100.000 cfu/g	1.000.000 cfu/g
Levures	-	10.000 cfu/g	10.000 cfu/g
Moisissures	-	10.000 cfu/g	10.000 cfu/g
E. coli	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g

SPÉCIFICATION

Date de version: 17-05-2022
Version: 2
Page: 4/4

Bacillus cereus	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Staphylococcus aureus	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Salmonella	-	Non détecté dans 25 g	Non détecté dans 25 g
Listeria monocytogenes	-	Non détecté dans 25 g	Non détecté dans 25 g

DÉCLARATION DE NON-OGM

Nous déclarons que nos produits ne contiennent aucun organisme OGM et qu'ils ne contiennent pas d'ingrédients génétiquement modifiés. Nos produits sont conformes aux réglementations (EG) 1829/2003 et (EG) 1830/2003 et de ce fait, ils ne nécessitent aucune autre étiquette supplémentaire.

DÉCLARATION

Nous déclarons que le produit est conforme à la législation alimentaire nationale et/ou européenne en vigueur. À notre connaissance, cette information est à jour et correcte.